

ŒNOLIA CONSEIL

PROTEO S

Optimisation du rapport dépôt/fixation des protéines

BAS-RHIN :

Dambach-la-Ville
1, rue de l'Artisanat
67650 Dambach-la-Ville
Tél. : 03 88 92 48 30
Fax : 03 88 92 48 42
dambach@oenoliaconseil.fr

HAUT-RHIN :

Westhalten
Vallée Noble - 20, rue St Blaise
68250 Westhalten
Tél. : 03 89 47 05 33
Fax : 03 89 47 63 11
westhalten@oenoliaconseil.fr

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS :

Leynes
Pl. de la Mairie - 71570 Leynes
Tél. : 03 85 35 19 45
Fax : 03 85 35 19 46
oeno-service@wanadoo.fr

CHAMPAGNE :

Laboratoire Epernay
5, rue Placet - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 55 18 27
Fax : 03 26 55 18 33
champagne@oenoliaconseil.fr

Laboratoire Bar-sur-Seine
2, Impasse des vignes
10110 Bar-sur-Seine
Tél. : 03 25 29 79 99
Fax : 03 25 29 79 79
aube@oenoliaconseil.fr

Intérêts Œnologiques

- Permet d'éliminer les protéines instables dans les vins
- Très facile d'emploi par sa présentation granuleuse.
- Présente peu d'affinité avec les polyphénols et préserve donc la structure des vins.
- Spécialement sélectionnée pour son faible dépôt (2% à 50 g/hl)

Composition et Caractéristiques techniques

- Bentonite activée et Montmorillonite
- Ne contient pas d'OGM
- n'a pas subi de traitement ionisé.

PROTEO S est conforme aux normes du Codex Œnologique International.

Doses d'emploi

- Après essais au laboratoire : de 40 à 120 g/hl
- Afin d'optimiser le rendement, maîtriser le pH du vin

Mode d'emploi

- Faire gonfler dans 10 fois son poids d'eau.
- Laisser reposer au minimum 4 heures
- Incorporer au vin au raccord de collage
- Laisser en contact 8 jours avant soutirage/filtration

Précautions d'emploi

- **PROTEO S** est colmatant pour la filtration. Pour accélérer la sédimentation, apporter 50 ml/hl de GELSSON associé à 25 ml de SILICE OENOLIA
- Conserver dans un endroit sec, propre et exempt d'odeur

Conditionnement

Sachet de 1 kg et 25 kg

.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr